

Zucchini Nudeln

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zucchini	25 dag
Knoblauchzehen	2 Stk.
Bandnudeln	20 dag
Olivenöl	3 EL (Esslöffel)
Thymian	1 Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Salz	1 Prise(n)
Speck / Bauchspeck	8 dag

Zubereitung:

Zucchini waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden.

Speck in feine Streifen schneiden, Knoblauch dünnblättrig schneiden und beides in Öl knusprig anrösten. Die Zucchinistreifen beifügen, mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen, Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze 5 Minuten dünsten.

Nudeln in Öl versetztem Salzwasser kochen, abseihen und mit dem ZucchiniGemüse vermengen.

Anrichten und mit etwas Basilikum garnieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-379-Zucchini-Nudeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at